

15.5.2020

- Työntekijältä, joka työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, vaaditaan hygieniapassi (Elintarvikelaki 23/2006 27 § 1. mom), riittävä suojavaatetus (Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011 17 § 1. mom; Maa- ja metsätalousministeriön asetus laitosten elintarvikehygieniasta 795/2014 liite I, luku 5) ja terveydentilan selvitys (Tartuntatautilaki 1227/2016 ja -asetus 146/2017).
- Tässä taulukossa on esitetty esimerkkejä siitä, mikä katsotaan pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyksi ja mikä ei.
- HUOM! Elintarvikehuoneistossa vain toimistotyötä tekevilä EI vaadita hygieniapassia eikä suojavaatetusta.
- HUOM! Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että elintarvikkeita käsitteleviä henkilöitä valvotaan ja ohjataan ja/tai koulutetaan elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla (Yleinen elintarvikehygieniasetus EY/852/2004 liite II luku 12 kohta 1.) Toimijan täytyy huolehtia tästä veloitteestaan, vaikka henkilökunnalta tai työntekijöiltä ei vaadita hygieniapassia, riittävää suojavaatetusta tai terveydentilan selvitystä. Toimijan täytyy opastaa työntekijöitä niin, että he osaavat toimia omavalvontasuunnitelman mukaisesti (esimerkiksi elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset tai käsihygieniä).

Helposti pilaantuvan pakkaamattoman elintarvikkeen käsittely

Ei vaadita hygieniapassia

Ei vaadita suojavaatetusta (vaaditaan työhön soveltuvat puhtaat vaatteet)

Helpotus suojavaatetuksen osalta koskee elintarvikehuoneistoasetuksen (1367/2011) 17 § 1 momenttia. Hygieenisistä syistä käytetään tarvittaessa suojavaatetusta. Helpotus ei koske 17 § 2 momenttia.

Ei vaadita terveydentilan selvitystä

ESIMERKKI

PERUSTELU

Raakapakasteiden paistaminen (esim. riisipiirakat ja lihapasteijat)

Kuumentamalla valmistetut helposti pilaantuvat leipomotuotteet (kuten lihapiirakat, riisipiirakat, muna- ja lihapasteijat) voidaan säilyttää myyntipaikassa valmistuspäivänä huoneenlämmössä, jos myymättä jääneet tuotteet hävitetään valmistuspäivän lopuksi (1367/2011, 7 §). Raakapakasteiden taikina on raakaa, joka kypsyy paistamisen aikana, mutta täytteet ovat kypsiä jo ennen raakapakasteiden paistamista.

Leipien, sämpylöiden, kuivakakkujen, keksien, pullien yms. leipomotuotteiden valmistaminen kuumentamalla, jos niissä ei käytetä raaka-aineena helposti pilaantuvia elintarvikkeita ja valmiiseen tuotteeseen ei ole lisätty helposti pilaantuvia elintarvikkeita esim. kermavaahtoa

Ei ole pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä.

Valmiiden paninien, sandwichien, pizzan ja lihapiirakoiden yms. kuumentaminen asiakkaalle myyntitilanteessa (täytteenä kasviksia, eläinperäisiä elintarvikkeita).

Tarjoilumyynnissä valmiit tuotteet poistetaan pakkauksesta suoraan kuumennusta varten, ei ole pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä.



15.5.2020

| | |
|---|--|
| Kypsän makkaran, hotdogin yms. kuumentaminen asiakkaalle höyryssä, mikrossa/grillissä tms. | Tarjoilumyynnissä valmiit tuotteet poistetaan pakkauksesta suoraan kuumennusta varten, ei ole pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä. |
| Pakastettujen ranskalaisten perunoiden uppoaistaminen | Ei ole pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä. |
| Puuron keittäminen, perunoiden keittäminen ja kiisselin valmistaminen välittömään kulutukseen. | Ei ole pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä. |
| Tuote-esittelyn yhteydessä tapahtuva esimerkiksi smoothien, jogurttijuomien yms. pakkausten avaaminen, annostelu ja tarjoilu. | Elintarvikkeiden pakkauksien avaaminen sekä elintarvikkeiden annostelu ja tarjoilu niin, että elintarvikkeita ei pilkota, siivuteta tms. Ei ole pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä. Elintarvikkeet syödään heti paikan päällä tuote-esittelyn yhteydessä. Lähtökohta on, että tarjolle laitetaan elintarvikkeita niiden käsittelyn jälkeen sitä mukaa, kun on asiakkaita. |
| Tarjoilu-/jakelukeittiössä laitetaan tarjolle esim. keskuskeittiöltä tullut valmis ruoka. | Ei ole pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä. |
| Tarjoilu-/jakelukeittiössä säilytetään ja kuumennetaan esim. keskuskeittiöltä tullut kypsennetty ja jäädytetty/pakastettu valmis ruoka. | Ei ole pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä. Ei ole ruoan valmistusta. |
| Henkilökunta vie ruoan, joka on tarjoiluastiassa valmiina, itsepalvelulinjastoon tarjolle. Sovelletaan myös ns. salaattibaareihin (valmiiksi koostetut salaatit tai yksittäiset elintarvikeryhmät (komponentit)). | Ei ole pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä. |
| Henkilökunta annostelee valmiin ruoan lautaselle. | Ei ole pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä. |
| Valmiiden annosten tarjoilu. | Ei ole pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä. Elintarvikelaki (23/2006, 27 § 3 mom. kohta 2.) |
| Leipien koostaminen (leivät voidellaan ja koostetaan valmiista raaka-aineista, esim. leikkeleistä ja valmiiksi pilkotuista kasviksista) ja juomien annostelu ruoan annostelun tai välipalan yhteydessä. | Toiminta ei ole tarjoilua. Elintarvikkeet eivät mene myyntiin. Ne syödään välittömästi valmistuksen jälkeen. Tällä tarkoitetaan esim. tarjoilu-/jakelukeittiöissä tai sairaalan osastojen keittiöissä tarkoitettua toimintaa. |
| Kasvien kauppakunnostaminen myyntiin. | Ei ole pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä. Tähän luetaan myös kasviksen vähäinen leikkaaminen pienempään myyntikokoon (esim. kaalin puolittaminen). |



15.5.2020

| | |
|---|--|
| Drinkkien valmistamisen yhteydessä pilkotaan kasviksia. | Juomat, joihin pilkotaan tai siivutetaan lähinnä koristeeksi esim. hedelmiä, tarjoillaan välittömästi. |
| Kuluttajan omistamien kasvien, marjojen ja hedelmien puristaminen mehustamossa mehuksi niin, että ne palautuvat kuluttajalle omaan käyttöön. | Ei ole elintarvikehuoneistotoimintaa, jos mehua puristetaan yksinomaan kuluttajien omaan käyttöön. |
| Hunajan käsittely hunajapakkaamoissa. | Hunaja ei ole helposti pilaantuva elintarvike. |
| Astiahuolto | Ei ole elintarvikkeen käsittelyä. |
| Puhtaanapito | Ei ole elintarvikkeen käsittelyä. |
| Kassatehtävä | Ei ole pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä. Elintarvikelaki (23/2006 27 § 3 mom. kohta 1.) |
| Kuluttaja valmistaa satunnaisesti kotona tai muussa keittiössä elintarvikkeita myyjäisiin, esim. leipoo kakkuja, kinkkupiirakkaa tai valmistaa täytettyjä leipiä. | Ei ole elintarvikehuoneistotoimintaa. |
| Lettujen ja vohveleiden paisto erilaisissa tapahtumissa. | Ei ole elintarvikehuoneistotoimintaa. |
| Kokonaisten kasvien (marjojen, hedelmien, vihannesten) myynti, jolloin kasviksia pakataan ja luovutetaan asiakkaille. | Eivät ole helposti pilaantuvia elintarvikkeita. |
| Maidon annostelu kahvi-, kaakaoautomaattiin. Pehmytjätelöaineksen annostelu automaattiin ja pehmytjätelön annostelu automaattista asiakkaalle. | Ei ole pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä. |
| Elintarvikkeiden käsittely elintarvikehuoneistossa omaan käyttöön niin, että esimerkiksi oppilaitoksen keittiössä järjestetään oppilaille opetustunteja tai yksityiset henkilöt käyttävät seurakuntatalon keittiötä yksityisen juhlan järjestämisen yhteydessä. | Elintarvikkeita ei luovuteta tai myydä ulkopuolisille. Elintarvikkeet tulevat omaan käyttöön. |



15.5.2020

| Helposti pilaantuvan pakkaamattoman elintarvikkeen käsittely | |
|---|--|
| Vaaditaan hygieniapassi Vaaditaan riittävä suojavaatetus Vaaditaan terveydentilan selvitys | |
| ESIMERKKI | PERUSTELU |
| Ruoan valmistus, pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittely | Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita mm. pilkkotaan, siivutetaan, jauhetaan, sekoitetaan, kypsennetään, keitetään, jäädytetään, pakastetaan. |
| Tuote-esittely | Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden, kuten kasvien, juustojen tai lihatuotteiden pilkkominen, siivuttaminen tai paloittelu annoksiin ja tarjoilu. Tuote-esittelijä valmistaa paikan päällä raaka-aineista esim. smoothieta ja tarjoilee sen asiakkaille. Tuote-esittelijä valmistaa ruokaa ja siinä yhteydessä esim. käsittelee raakaa lihaa, kalaa tai siipikarjan lihaa ja annostelee tuotteen asiakkaalle heti nautittavaksi tai pakkaa sen myyntiin. Tuote-esittelijä pilkkoo esim. kasviksia (esim. ananasta) ja pakkaa sen myyntiin. |
| Tarjoilu-/jakelukeittiössä kypsennetään esim. keskuskeittiöltä tullut "raaka" ruoka | Elintarvikkeen kypsennyskäsittelyssä on isompi riski, kuin uudelleen kuumentamisessa. |
| Lihan, kalan, siipikarjan, leikkeleiden käsittely, mukaan lukien esimerkiksi raakapakastetun jauhelihapihvin paistaminen | |
| Kasvien, hedelmien, marjojen, sienien käsittely esim. kuoriminen, paloittelu, pilkkominen, siivuttaminen | Käsiteltäessä kasviksia niiden säilytysominaisuudet heikentyvät olennaisesti. Esimerkiksi kasviksista valmistetaan esim. salaatteja tai niitä säilötään esim. tehdään säilöttyjä punajuuria tai marjahilloja, jolloin ei ole enää kyse kasvien kaupunkunnostamisesta. |
| Kuluttajan omistamien kasvien, marjojen ja hedelmien puristaminen mehustamossa mehuksi niin, että ne palautuvat kuluttajalle ja jotka kuluttaja myy edelleen. | Kyse ei ole enää ns. rahtitoiminnasta, jolloin kuluttaja käyttäisi itse puristamansa mehun. Edellyttää, että rahtitoiminnan toimija tietää, että kuluttaja aikoo myydä tuotteet. |
| Helposti pilaantuvan leipomotuotteen, joka sisältää eläinperäisiä elintarvikkeita (esim. lihapasteijat, munariisipasteijat, lihapiirakat, pizzat) valmistaminen | |



15.5.2020

| | |
|--|--|
| Paninien, sandwichien, hampurilaisten, täytettyjen leipien, sämpylöiden, patonkien yms. valmistaminen raaka-aineista (täytteenä kasviksia esim. kurkkua, tomaattia, salaattia tai eläinperäisiä elintarvikkeita esim. juustoa, kinkkua). Raaka-aineita esim. pilkotaan ja siivutetaan. | Kyseessä ei ole enää pakatun valmiin elintarvikkeen kuumentaminen ja myynti asiakkaalle, vaan valmistetaan tuote alusta asti ja siinä yhteydessä käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Tai esim. elintarvikkeet laitetaan myyntiin esim. vitriiniin sellaisenaan tai käärittyinä. |
| Raakamaidon annostelu asiakkaan astiaan | |
| Valmiin ei helposti pilaantuvan kuumentamalla valmistetun leipomotuotteen käsittely niin, että elintarvikkeeseen lisätään ja sitä varten käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Esimerkiksi täytetään kermavaahdolla laskiaispullia tai kuorutetaan kermakakkua. | Esimerkiksi kerman vaahdottaminen tai marjojen soseuttaminen on pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä. |
| Irtojäätelön annosteleminen ja myyminen | Työntekijä voi omalla toiminnallaan kontaminoida jäätelön (työskentelytavat, käsihygienia, suojavaatetus, korujen tms. käyttö). Erityisriski on siinä, miten jäätelökauhan puhtaus ja hygieeninen käyttö varmistetaan. Vesi, jossa jäätelökauhaa säilytetään, on toiminnassa erityinen riski. |
| Raakamaidon (tilamaidon) keräily ja kuljetus, ruhojen kuljetus | Elintarvikkeiden kuljetuksissa maidon, raakamaidon ja ruhojen kuljettaminen ovat sellaisia toimintoja, joissa kuljettaja voi huonolla työskentelyhygienialla ja lämpötilahallinnalla vaikuttaa elintarvikkeiden turvallisuuteen. |
| Eläinten ruhojen käsittely ja lihan leikkaaminen elintarvikehuoneistossa | Nylkeminen ja siitä eteenpäin tapahtuva lihan ja muiden elintarvikkeeksi tarkoitettujen ruhon osien käsittely on pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä. |
| Riistan käsittely lahtivajassa, joka on ilmoitettu elintarvikehuoneisto. | Jos metsästäjällä ei ole hygieniapassia, tulee hänellä olla suoritettuna metsästäjän terveystoimenpiteet. Metsästäjän terveystoimenpiteet ei korvaa hygieniapassia, jos työskentelee muissa elintarvikehuoneistoissa, kuin lahtivajassa. |
| Kassatyöskentely, jos sisältää pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä | Jos kassatehtävien lisäksi työtehtäviin kuuluu esim. sämpylöiden täyttämistä ja myyntiin laittamista. |



15.5.2020

| | |
|---|--|
| Elintarvikkeeksi tarkoitettujen hyönteisten käsittely elintarvikehuoneistossa (ei kasvatus, joka alkutuotantoa) | Hyönteisten käsittely (esim. jäädytettyjen hyönteisten sulattaminen, sulatettujen keittäminen) elintarvikehuoneistossa ennen kuin ne on saatettu hyvin säilyvään muotoon (esim. kuivattua) on pakkaamattoman helposti pilaantuvan elintarvikkeen käsittelyä. |
|---|--|

| Helposti pilaantuvan pakkaamattoman elintarvikkeen käsittely | |
|---|---|
| Ei vaadita hygieniapassia | |
| Vaaditaan riittävä suojavaatetus | |
| Vaaditaan terveydentilan selvitys | |
| ESIMERKKI | PERUSTELU |
| Vangit: käsittelevät pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita | Elintarvikelaki (23/2006 27 § 2 mom. kohta 1.) |
| Varusmiespalvelu, siviilipalvelu: käsittelevät pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita | Elintarvikelaki (23/2006 27 § 2 mom. kohta 2.) |
| Sosiaalihuollon asiakas, kehitysvammaisten työtoiminta, vammaisten suojatyö (päivätoiminta): käsittelevät pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita | Elintarvikelaki (23/2006 27 § 2 mom. kohta 3.) |
| Yhdyskuntapalvelu: käsittelevät pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita | Elintarvikelaki (23/2006 27 § 2 mom. kohta 4.) |
| Lihan käsittely teurastamossa/valvontaviranomainen | Ruokaviraston tarkastuseläinlääkäriltä tai lihantarkastajalta ei vaadita hygieniapassia, koska tekevät viranomaistyötä. |